

Die Welt der Kräuter im Schlosskeller Südsteiermark

Durch die Besiedlung der Römer von Frauenberg und Seggauberg vor fast 2.000 Jahren fanden viele Kräuter Einzug in unsere Küchen.



Eine Besonderheit ist der kleine Bauerngarten. Alles darin (bis auf Hortensie und Efeu) ist essbar.



Thymian, Quendel, Bohnenkraut und Eberraute lieben es trocken und kommen sehr gut mit Hitze zurecht.

Kräuter zum Würzen von Speisen, Verfeinern von Getränken aber auch als Heilkräuter wurden schon von den Römern im Alten Rom verwendet. Frauenberg und auch der Seggauberg sind für ihre historische Bedeutung in der Römerzeit bekannt. Mit ihrer Besiedlung vor knapp 2.000 Jahren fanden viele Kräuter der Römer ihren Weg in die heimischen Küchen. Das Bohnenkraut wurde dadurch in unseren Breiten als Gewürz bekannt und auch Thymian und Rosmarin waren schon Bestandteile der römischen Küche. Das Wissen über Heilkräuter konnte ebenfalls verstärkt werden. So wurden Salbei und Minze als Medizin angewendet und Oregano wusste man gezielt gegen fettes Essen einzusetzen.

Alte Kräuter

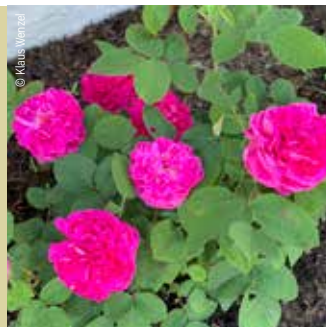
Beim sorgsamem Umbau des Schlosskellers am Seggauberg wurde auch die Neugestaltung der

Außenanlage ein Thema. Man entschied sich dazu, das Gebäude aus dem 17. Jahrhundert durch Kräuter und alte gebräuchliche Pflanzen optisch zu unterstreichen. Umgesetzt wurde die Idee von Gärtnermeister Klaus Wenzel aus Lebring, der die Auswahl der angesetzten Kräuter genauestens auf die Verwendung in der Küche abgestimmt hat. Bei der Beetgestaltung wurde Rücksicht auf die Standortansprüche der Kräuter genommen, weil diese sehr wichtig für die Geschmacksentfaltung sind. Angesetzt wurden ausschließlich biologisch gezogene Kräuter sowie Gehölze aus der Steiermark. Als Basis für die Beete wurde ein Gemisch aus Gartenerde und Humus verwendet.

Blütenzauber & Gaumenschmaus

Im Bereich der großen Terrasse kam Wein in Stockkultur zum Einsatz. Die Stockkultur wurde in der Südsteiermark von der Spalierkultur aufgrund des höheren Ertrages abgelöst.

Damaszenerrosen mit ihren gut duftenden Blüten, auch Ölrosen genannt, wurden zur Auflockerung gepflanzt. Aus den Blüten der Damaszenerrosen kann sehr einfach Rosengelee oder Rosenzucker hergestellt werden. Natürlich darf Lavendel bei den Rosen nicht fehlen. Aus den Blüten hergestellter Lavendellikör oder Lavendelsirup zaubert aus so manchem Getränk einen Gaumenschmaus. Passend dazu wurden Salbei, Weinraute, Wermut und Schnittknoblauch gepflanzt. Dadurch entsteht eine lockere Blütenpracht mit einem herrlichen Duft der Kräuter und der aufstrebenden Weinstöcke. „Ich möchte alle dazu einladen, den wunderschönen Schlosskeller Südsteiermark zu besuchen, die Vielfalt der Kräuterwelt zu erkunden und anschließend den Magen mit frischen Gerichten, verfeinert mit Kräutern, zu verwöhnen“, sagt Klaus Wenzel, der sich sehr darüber freute, mit seinen Pflanzmaßnahmen einen Teil zur Gestaltung dieses Juwels beigetragen zu haben.



Blüten können Süßspeisen aber auch Suppen, Hauptgerichte und Salate optisch zum Augenschmaus verwandeln.

Tipp vom Gärtnermeister

Ernten Sie Kräuter oder essbare Blüten immer am Vormittag, wenn die Taunässe abgetrocknet ist. Ätherische Öle haben sich da am besten entfaltet und bleiben auch beim Trocknen gut erhalten. Der Geschmack der Kräuter ist nach Regen schwächer.